Gaufres brioche, *version Thermomix*

Pour 6 à 8 personnes :

500 g de farine

100 g de beurre à T°C ambiante + 6 g de sel

2 œufs

50 g de cassonade

210 g de lait

6 g de levure sèche de boulanger

****

- Dans le bol du Thermomix, verser le lait et la levure. Programmer 2 min 30 / 37°C / V.1.
- Ajouter ensuite, la farine, les œufs, la cassonade et le sel. Programmer 3 min / Bol fermé / Epi.
- Programmer de nouveau 1 min 30 / Bol Fermé / Epi et ajouter le beurre coupé en petits morceaux, à chaque tour.
- Débarrasser la pâte dans un saladier, le filmer et laisser reposer 1 h 30, à T°C ambiante. *Perso, j'ai mis 1 heure, à 35°C, dans mon four, en mode « étuve ».*
- Former des boules de pâte (j'ai utilisé ma cuillère à glace…) et les déposer sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson fariné. Laisser reposer encore 1/2 heure.
- Cuire au gaufrier (plaques à grosses empreintes), légèrement beurré, entre 3 et 4 minutes.

Inspirée par : Yumelise